



Temps Total
60 MIN.

Portion
4 OZ / 110 G SLICE

Difficulté
ELEVE

Rendements
24

Dans cette recette de Pain de viande à l'oignon, la soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's® ajoute une saveur de tomates fraîches qui se marie bien aux oignons caramélisés.



Tip

* On peut remplacer le bœuf haché par du poulet ou de la dinde hachés très maigres.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL
Oignons doux, hachés grossièrement	2 ptes (2,5 lb)	1 kg
Ail, émincé	1 c. à s.	15 mL
Paprika fumé	1 c. à s.	15 mL
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L
Bœuf maigre, haché	6 lb	2 kg
Chapelure de blé entier	3 t.	750 mL
Œufs sous forme liquide	1/2 t.	125 mL
Origan, séché	1 c. à s.	15 mL
Poivre noir, moulu gros	1 1/2 c. à t.	8 mL
Enduit culinaire		



INSTRUCTIONS

1. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen; ajouter les oignons et les faire sauter de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés.
2. Incorporer l'ail et le paprika et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant souvent. Retirer du feu et laisser refroidir (température ambiante).
3. Verser la soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's dans un bol et incorporer le mélange à l'oignon refroidi. Bien mélanger. Réserver.
4. Placer le bœuf, la chapelure, les œufs, l'origan et le poivre dans un grand bol et incorporer délicatement 4 tasses du mélange à la soupe et à l'oignon pour combiner.
5. Répartir le mélange dans deux bacs 1/3 qu'on a vaporisés d'enduit culinaire et l'aplatir pour former un pain ou, encore, utiliser des moules à pain.
6. Parsemer uniformément les deux bacs de pain de viande du reste du mélange à la soupe et à l'oignon.
7. Cuire au four ordinaire à 190 °C (375 °F) ou à convection à 160 °C (325 °F) de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit entièrement cuit et que le dessus soit doré. Laisser reposer de 20 à 30 minutes au moins avant de trancher et de servir. Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
8. Pour servir : Trancher chaque pain de viande en parts égales (12 tranches par pain).